ANÁLISIS SENSORIAL
GUÍA DOCENTE CURSO 2019-20

Titulación:	Grado en Enología				**703G**
Asignatura:	Análisis sensorial				**544**
Materia:	Enología				
Módulo:	Formación específica				
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial		**Carácter:**	Obligatoria	
Curso:	3	**Créditos ECTS:** 6,00	**Duración:**	Anual	
Horas presenciales:	90,00		**Horas estimadas de trabajo autónomo:**	60,00	

Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Inglés, Francés, Español

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN					**R101**
Dirección:	C/ Madre de Dios, 53			**Código postal:**	26006
Localidad:	Logroño		**Provincia:**	La Rioja	
Teléfono:	941299720	**Fax:** 941299721	**Correo electrónico:**	dpto.agricultura@unirioja.es	

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	López Alfaro, Isabel			**Responsable de la asignatura**	
Teléfono:	941299723	**Correo electrónico:**	isabel.lopez@unirioja.es		
Despacho:	2104	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar
Profesor:	González Arenzana, Lucía				
Teléfono:		**Correo electrónico:**	lucia.gonzalez@unirioja.es		
Despacho:		**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar
Profesor:	González Marcos, David				
Teléfono:		**Correo electrónico:**	david.gonzalez@unirioja.es		
Despacho:	2201	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar
Profesor:	Palacios García, Antonio Tomás				
Teléfono:	941299722	**Correo electrónico:**	antonio-tomas.palacios@unirioja.es		
Despacho:	2101	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Uso y ciencia de la cata: funciones y usos, cata y catadores.
- Mecanismos y mensajes de los sentidos.
- La vista y el exámen visual.
- El olfato y los olores.
- El gusto y los sabores.
- Técnicas de cata.
- Equilibrios gustativos y olfativos.
- Capacidad descriptiva de vinos.

REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

Recomendados para poder superar la asignatura.

Asignaturas:

- Enología II
- Enología I
- Viticultura general

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

- G1: Capacidad de análisis y síntesis.
- G3: Comunicación oral y escrita.
- G5: Resolución de problemas.
- G7: Trabajo en equipo
- G9: Razonamiento crítico.

Competencias específicas

- E6: Capacidad para utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición de la uva y del vino y su evolución en la toma de decisiones sobre prácticas y los tratamientos aplicables.
- E7: Capacidad para realizar el control analítico y sensorial rutinario o específico en viñedo y bodega, interpretar los resultados y establecer las prescripciones adecuadas para cada circunstancia

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Tendrá la capacidad de gestionar, organizar y controlar las vinificaciones en función del tipo de producto a elaborar y de la calidad de la materia prima.
- Sabrá utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición del vino y su evolución para decidir las prácticas y los tratamientos aplicables en la estabilización de los mismos, con la finalidad de obtener productos de calidad.
- Demostrará conocimientos teóricos y prácticos sobre los métodos de control analítico y sensorial empleados en bodega durante la elaboración, estabilización y embotellado de los vinos.
- Será capaz de analizar situaciones y problemas de la bodega y decidir los tratamientos y alternativas más adecuadas en cada momento.
- Demostrará capacidad para trabajar en equipo y capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica.
- Se expresará correctamente en la propia lengua, tanto de forma oral como escrita, utilizando un lenguaje técnico y adecuado.

TEMARIO

1. USO Y CIENCIA DE LA CATA
- 1.1. Algunas definiciones de cata
- 1.2. Función y usos de la cata
- 1.3. Cata y catadores
2. MECANISMOS Y MENSAJES DE LOS SENTIDOS
- 2.1. Los mecanismos neurofisiológicos de la cata
- 2.2. Medida de los caracteres organolépticos y sentidos utilizados
- 2.3. La educación de los sentidos y la agudeza de las sensaciones
3. LA VISTA Y EL EXÁMEN VISUAL
- 3.1. El ojo, órgano de la visión
- 3.2. Cómo la vista condiciona al catador
- 3.3. El aspecto físico del vino
- 3.4. Blancos, rosados y tintos
4. EL OLFATO Y LOS OLORES
- 4.1. Los mensajes olfativos y la fisiología del olfato
- 4.2. Clasificación de los olores
- 4.3. Sustancias olorosas o aromáticas
- 4.4. Aromas y "bouquets"
- 4.6. Los aromas primarios
- 4.7. Los aromas secundarios o aromas de fermentación
5. EL GUSTO Y LOS SABORES
- 5.1. Sobre los sabores elementales
- 5.2. Sustancias sápidas del vino
- 5.3. Astringencia y otras sensaciones
- 5.4. Persistencia gustativa y aromática
6. TÉCNICAS DE CATA
- 6.1. Manera de oler el vino
- 6.2. El vino en la boca
- 6.3. La copa, herramienta del catador
- 6.4. El catavinos, símbolo del catador
- 6.5. Salas de cata y sus condiciones ambientales
- 6.6. Influencia de la temperatura en nuestros sentidos
7. EQUILIBRIO DE LOS OLORES Y LOS SABORES

- 7.1. Relación entre la composición de los vinos y sus caracteres gustativos
- 7.2. Interferencias y equilibrio de los sabores
- 7.3. Equilibrios de sabores en los vinos blancos
- 7.4. Equilibrios de sabores en los vinos tintos
- 7.5. Aromas y "bouquets", resultado del equilibrio de los olores

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Descubrir el vino Absys Biba
Básica	El gusto del vino Absys Biba
Básica	Tecnología de la vinificación Absys Biba

Recursos en Internet
infowine http://www.infowine.com/
verema http://www.verema.com/

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

Clases teóricas
Seminarios y talleres
Clases prácticas
Estudio y trabajo en grupo
Estudio y trabajo autónomo individual

Métodos de enseñanza

Método expositivo - Lección magistral
Estudio de casos
Resolución de ejercicios y problemas
Aprendizaje basado en problemas

ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
Clases prácticas	Laboratorio	70,00
Clases teóricas	Grande	20,00
Total de horas presenciales		90,00

Trabajo autónomo del estudiante	Horas
Preparación de las prácticas y elaboración de cuaderno de prácticas	-
Estudio autónomo individual o en grupo	-
Tareas propuestas por el profesor	-
Total de horas de trabajo autónomo	60,00

Total de horas	150,00

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Técnicas de observación		25%
Pruebas escritas	75%	
Total	100%	

Comentarios

Para los estudiantes a tiempo parcial (reconocidos como tales por la universidad), las actividades de evaluación no recuperables podrán ser sustituidas por otras, a especificar en cada caso. Esta posibilidad se habilitará siempre y cuando la causa que le impida la realización de la actividad de evaluación programada sea la que ha llevado al reconocimiento de la dedicación a tiempo parcial.
El porcentaje asignado a las Técnicas de observación se refiere a la asistencia y participación en clase, que se considera evaluación continua.

Criterios críticos para superar la asignatura

Para superar la asignatura el estudiante debe obtener una calificación igual o superior a 9 en el criterio Técnicas de observación. Asimismo, el estudiante debe obtener como mínimo una puntuación de 5 sobre 10 en las pruebas escritas.